

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:23
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bacalao-al-pil-pil-cl%C3%A1sico.html>

Bacalao al pil pil clásico

INGREDIENTES

Bacalao seco 1 Kg.
Aceite de oliva refinado 2 dl
Ajos 4 dientes grandes
Guindilla 1

PREPARACIÓN

Se corta el bacalao en trozos y se pone un día en remojo. Se recomienda usar un bacalao lo mas fino posible y de muy buena calidad. Al día siguiente se le limpia bien y se escama.

En una cazuela de barro se pone el aceite fino de oliva, y cuando ha alcanzado una buena temperatura, se le agregan los ajos cortados.

A continuación, y cuando los ajos están dorados se sacan del aceite y se echa el bacalao, agregando un chorrito de agua fría. Mantenerlo a fuego muy lento removiendo con la cuchara continuamente hasta que haya conseguido soltar toda su gelatina.

Después se retira del fuego moviendo lentamente y sin dejar que se enfríe del todo, hasta obtener de ello una crema blanca que después se puede calentar para servir muy caliente en una cazuela de barro.